



LA FENICE
CATERING AND BANQUETING

ALTA CUCINA, GUSTO, PASSIONE, ORGANIZZAZIONE

30 ANNI DI SUCCESSI

La Fenice celebra questo traguardo partendo da Faenza, quando nel **1993** avvia i primi passi nell'organizzazione di catering e banqueting.

In pochi anni fonda la seconda sede di **Milano** e si specializza nella realizzazione di **grandi eventi B2B in Italia e all'estero**. Una crescita inarrestabile, costruita anno dopo anno con dedizione, cura al dettaglio e professionalità, che dal cuore della Romagna abbraccia il mondo diffondendo **l'alta qualità enogastronomica, l'ineccepibile accoglienza e lo stile raffinato** della migliore *italian experience*.



L'ANIMA AZIENDALE: le persone

Brigate di cucina e di sala, Catering manager, Banqueting manager, Mâitres, addetti alla logistica e professionisti collaborano in sinergia con un solo obiettivo: creare eventi unici, nei quali **il protagonista è il cliente**. Una squadra flessibile, il cui numero di risorse interessate si modula alle esigenze dettate da ogni singolo evento da realizzare e che può raggiungere un totale di **oltre 8.000 collaboratori coinvolti all'anno**.



LA FILOSOFIA: nessun limite all'eccellenza

Nei luoghi più esclusivi e in ogni location desiderata, La Fenice cura ogni aspetto progettuale e operativo con **estrema personalizzazione e attenzione al dettaglio** per soddisfare qualsiasi esigenza. Per questo è specializzata nel gestire con professionalità **eventi complessi e con grandi numeri**, anche **con oltre 5.000 ospiti**.



IL CUORE: passione per l'unicità

Ogni evento da realizzare è mosso sempre da un'unica ambizione: quella di far vivere al cliente e ai suoi ospiti **un'esperienza memorabile**. Grazie alla sua esperienza trentennale e nel rispetto delle tempistiche e dei budget concordati, l'azienda desidera offrire un autentico **"servizio di tipo sartoriale"**, costruito su misura e con passione.

MISSION & VISION

EVENTO, ESPERIENZA, EMOZIONE.

Da sempre l'obiettivo è costruire a regola d'arte la **celebrazione di un momento straordinario** curandolo ai massimi livelli di **professionalità** – garantendo a chi si affida a La Fenice **serietà, puntualità, gestione e controllo completo** di ogni aspetto dell'evento.

Con questo obiettivo, non smetterà mai di guardare avanti nella ricerca costante delle **soluzioni più innovative** e nel perseguimento dell'**eccellenza**.



LA FENICE IN NUMERI



30 anni di storia

Oltre **120** collaboratori stabili

Oltre **8.000** professionisti e fornitori coinvolti all'anno

1.400 eventi realizzati
in media ogni anno

350.000 ospiti
gestiti in media ogni anno

2 milioni di dollari:
il turnover solo negli Stati Uniti d'America



UN UNICO REFERENTE PER OGNI SOLUZIONE

La Fenice accompagna il cliente in tutte le fasi dell'evento: dall'idea all'intera realizzazione, curandone ogni aspetto della regia.



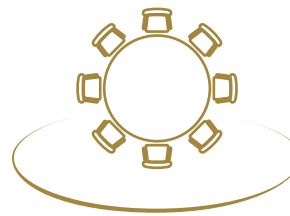
CONSULENZA E PROGETTAZIONE

Accoglie le esigenze espresse e affianca il cliente nella ricerca delle **location più adatte**, effettuando **sopralluoghi** e conducendo uno studio degli spazi disponibili e di tutti gli aspetti tecnici. Per questo dispone anche di **architetti** che, in fase progettuale, elaborano rendering dettagliati per la **definizione del concept di tutti gli allestimenti** (cucine, sale, tavoli, spazi dedicati).



ALLESTIMENTO

Progetta e realizza in accordo ai desiderata del cliente **l'intero allestimento** con la massima attenzione alla **cura di ogni singolo dettaglio**: dallo stile unico e originale da seguire alla mise en place elegante e ricercata.



GESTIONE EVENTO

- **Coordina tutti i fornitori e i collaboratori** – sia quelli interni, dei quali oltre la metà **operano in azienda da più di 10 anni**, che altri *in loco* – che concorrono allo svolgimento dell'evento. Dal noleggio dei tavoli ai servizi di guardaroba, non c'è aspetto che non gestisce per offrire al cliente la possibilità di confrontarsi con un unico referente che curi ogni aspetto.
- Durante lo svolgimento dell'evento garantisce il **monitoraggio costante, weekend inclusi, da parte delle sue figure di riferimento** (Account e Maître di sala). È così che con una competenza volta al **problem solving** riesce a risolvere qualsiasi eventuale imprevisto, assicurando sempre l'ottima riuscita dell'evento.
- La **Brigata di sala è preparata, professionale, impeccabile nel servizio**, per assicurare sempre il miglior servizio anche durante lo svolgimento di grandi eventi.
- **La gestione dei grandi numeri è la sua specialità.** La Fenice riesce a coordinare in maniera impeccabile sia eventi con migliaia di ospiti che partecipano al medesimo servizio che **grandi eventi complessi**, il cui alto numero di invitati è presente in più aree della location – situazione in cui vanno **gestiti, in parallelo, tipologie di servizi, orari e menu differenti.**



LA CUCINA

Affidarsi all'esperienza trentennale de La Fenice nella realizzazione di catering significa ricevere la **migliore offerta culinaria che coniuga altissima qualità alle esigenze di servizio dettate dall'evento**. La Brigata di cucina è composta da chef internazionali e di grande esperienza, preparata per elaborare menu completi, raffinati e creativi, ulteriormente valorizzati dalla **realizzazione espressa *in loco* con le proprie attrezzature**. Il tutto, prestando la massima attenzione a partire dalla selezione delle **materie prime: prodotti DOP, IGP, freschi e di stagione, presidi Slow Food e le migliori selezioni dalle cantine**. La sua esperienza consente di realizzare banqueting e catering che rispondono a esigenze vegetariane, vegane e a eventuali intolleranze e allergie; l'offerta include **l'alta pasticceria**, realizzata dalla maestria dei pasticceri per concludere con stile il momento più dolce di ogni evento.



LE LOCATION

Per scegliere le location più suggestive e idonee allo svolgimento degli eventi, l'azienda offre la propria **consulenza nella ricerca delle cornici architettoniche**, tra le quali è presente una **rosa di location gestite in esclusiva in Italia**.

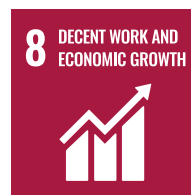
SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONI

L'azienda La Fenice ha ottenuto la Certificazione ISO 20121 dall'organismo TÜV NORD Italia grazie al perseguimento di una concreta politica di sviluppo sostenibile, composta da azioni volte al miglioramento dell'impatto ambientale, sociale ed economico.

In ottemperanza a questa Certificazione, si impegna:

- nella **gestione differenziata dei rifiuti prodotti** e nell'alimentare un'economia di tipo circolare
- nella **riduzione dello spreco alimentare con la consegna degli avanzi a enti di beneficenza** registrati, riconosciuti dall'azienda o definiti dal cliente
- nella **mappatura annuale degli eventi aziendali**, valutando e gestendo eventuali criticità ambientali e socio-economiche
- nella **comunicazione** a tutti gli stakeholder coinvolti del suo impegno per la sostenibilità.

Con il suo operato, ha contribuito al raggiungimento di 9 Obiettivi tra quelli definiti dalle Nazioni Unite nell'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile:



COLLABORAZIONI STELLATE

Nel corso della sua lunga esperienza, l'azienda ha avuto il piacere di avviare collaborazioni in partnership con:



MASSIMO BOTTURA

Osteria Francescana
3 Stelle Michelin e
1 Stella Verde Michelin



MASSIMILIANO ALAJMO

Ristorante Le Calandre
3 Stelle Michelin



GIANCARLO PERBELLINI

Casa Perbellini
2 Stelle Michelin



ENRICO BARTOLINI

Ristorante MUDEC – Museo delle Culture
3 Stelle Michelin



HEINZ BECK

Ristorante La Pergola
3 Stelle Michelin



MORENO CEDRONI

Ristorante La Madonnina
del Pescatore
2 Stelle Michelin



CHICCO E BOBO CEREÀ

Ristorante Da Vittorio
3 Stelle Michelin



DAVIDE OLDANI

Ristorante D'O
2 Stelle Michelin e
1 Stella Verde Michelin



ALFIO GHEZZI

Senso Alfio Ghezzi Mart
2 Stelle Michelin



**VALENTINO MARCATTILII
E MASSIMILIANO MASCIA**

Ristorante San Domenico
2 Stelle Michelin



DAVIDE DI FABIO

Ristorante Dalla Gioconda
1 Stella Michelin e
1 Stella Verde Michelin



ANDREA BERTON

Ristorante Berton
1 Stella Michelin



GIANLUCA GORINI

Ristorante daGorini
1 Stella Michelin



CRISTOFORO TRAPANI

Ristoranti Impronte e Il Comandante
1 Stella Michelin



YOJI TOKUYOSHI

Ristorante Tokuyoshi
1 Stella Michelin



**KARIME LOPEZ
E TAKAHIKO KONDO**

Gucci Osteria
1 Stella Michelin

PREMI

Collaborando con prestigiose Agenzie partner, La Fenice vanta l'onore di aver seguito grandi eventi che negli anni hanno ottenuto il seguente riconoscimento:



BEA BEST EVENT AWARDS

il Festival italiano degli eventi e della live communication

Agenzia Ninetynine
per l'evento *Ferrari Capital Markets Day*

Agenzia LIVE.COM
per l'evento *Ferrari Purosangue World Premiere*

Agenzia FeelRouge Worldwide Shows
per l'evento *Maserati MMXX World Premiere MC20*

Agenzia Next Group
per l'evento *Ferrari Portofino*

La Fenice si attesta vincitrice anche del **King of Catering Award**, il concorso dedicato alle società di catering e banqueting, classificandosi al **primo posto con il premio Platinum**. Le sono stati conferiti inoltre i **premi speciali di categoria**:

The logo for Ferrarelle, featuring the brand name in a red, cursive script font.

The logo for FIAT, consisting of the word "FIAT" in a bold, black, sans-serif font.

ALCUNE DELLE MAGGIORI REFERENZE:



AGENZIE

A&S	Canossa Events	LIVE.COM
Balich Wonder Studio	Genius Eventi	Next Group
Bureau Betak	JOKE Event	Ninety-nine

AUTOMOTIVE

BMW	Lamborghini	Pirelli
Ducati Motor Holding	Maserati	Porsche
Ferrari	New Holland	Volvo

FASHION & BEAUTY

Bottega Veneta	Davines	Fendi
Cartier	Dolce & Gabbana	Gucci

ENTI FIERISTICI E GRANDI EVENTI SPORTIVI

BolognaFiere	Formula 1 Imola	MotoGP Mugello
Fiera Milano	Formula 1 Monza	Superbike Imola



GRUPPI BANCARI E DI INVESTIMENTO

Banca Ifis
Banco BPM

Deloitte
Gruppo Azimut

Gruppo Intesa Sanpaolo
Gruppo Toscano

HOME & DESIGN

Arper
B&B Italia
Cappellini Design

Cassina
Iris Ceramica
Italgraniti Group

Kohler
Marazzi Group
Nobili

LUXURY

Ferretti Yachts
Kering Group
Laurent-Perrier
Luxury Living Group:

Versace Home,
Dolce & Gabbana Casa,
Trussardi Casa,
Luxence Luxury Living,

Bentley Home,
Bugatti Home
Richard Mille
Technogym



INOLTRE:



Allianz  | Allianz
Investitori Sgr

amazon

BANCO BPM

CERDOMUS
ceramiche



FLORIM

GUESS

KERA KOLL
The Greenbuilding Company

Knoll



moooi

MaxMara

 PHILIP MORRIS
INTERNATIONAL



SCUDERIA

ALPHATAURI


Shell


SKODA



Faenza | Milano | New York

www.lafenicecatering.com

Politica di sviluppo sostenibile
Certificato ISO 20121

